







INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ESPECIALIDAD EN SISTEMAS DE CALIDAD Y MEJORA CONTINUA

Es un profesional con base solida en conocimientos aplicados a la Ingenieria de Alimentos. Tiene una alta capacidad de concebir, desarrollar, adaptar y producir alimentos nutricios, funcionales e innovadores con el empleo de tecnologías existentes o emergentes.

CAMPO LABORAL

Tienen una alta demanda principalmente en la industria de alimentos, empresas importadoras y exportadoras de productos envasados y procesados, Centros de investigación tecnológica, Institutos Universitarios, Instituciones Reguladoras y Fiscalizadoras Estatales, cadenas de supermercados, empresas empacadoras, representantes de equipos industriales, así como consultores y asesores, docencia e investigación.









INGENIERÍA EN **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ESPECIALIDAD EN SISTEMAS DE CALIDAD Y MEJORA CONTINUA







En la producción de alimentos orgánicos México se sitúa en un punto fundamental de convertirse en uno de los principales exportadores de productos orgánicos a nivel continental.

I SEMESTRE

Biología Química Inorgánica Cálculo Diferencial Taller de Ética Fundamentos de Investigación Introducción a la Industria Alimentaria

II SEMESTRE

Laboratorio de Química Analítica Química Orgánica Cálculo Integral Álaebra Lineal Probabilidad v Estadística Fundamentos de Fisica

III SEMESTRE

Bioquímica de Alimentos I **Ecuaciones Diferenciales** Termodinámica Programación Diseños Experimentales

IV SEMESTRE

Bioquímica de Alimentos II Tecnologia de Conservación Flujo de Fluidos Microbiología Análisis de Alimentos Taller de control Estadístico de Procesos

V SEMESTRE

Evaluación Sensorial Tecnologia de Frutas, Hortalizas y Confitería Taller de Investigación I Operaciones de Transferencia de Calor Desarrollo Sustentable Microbiología de Alimentos

VI SEMESTRE

Biotecnología Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos Operaciones de Transferencia de Masa Tecnología de Cárnicos Taller de Investigación II

VII SEMESTRE

Tecnología de Lácteos Tecnología de Cereales y Oleaginosas Diseño de Plantas Alimentarias Operaciones Mecánicas Inducción a la Administración y Economía

VIII SEMESTRE

Formulación y Evaluación de Proyectos Diseño e Impartición de Cursos Presenciales

IX SEMESTRE

Especialidad Residencia Profesional Servicio Social Otros Créditos









